



BRUNEDE KARTOFLER

Opskriftnummer: 91-0275

Indhold

1,000 kg Kartoffler, små, kogte, kolde
0,250 kg Sukkerglasering, flydende (G14250)
1,250 kg

Fremstilling

- Kartofflerne vendes i den afvejede mængde Sukkerglasering, flydende og kommes i en ovnklar emballage.

Tilberedning hos forbruger

- Steges i en forvarmet ovn ved 200°C i ca. 20 min.
- Kan ligeledes steges på panden eller i en kuglegrill.

Flydende sukkerblanding til fremstilling af f.eks. brunede kartofler eller sukkerglaseret skinke, hamburgerryg, laks, perleløg m.m.



SUKKERGLASEREDE GULERØDDER OG PERLELØG

Opskriftnummer: 91-0276

Indhold

0,630 kg Gulerødder i skiver
0,350 kg Perleløg, rå
0,250 kg Sukkerglasering, flydende (G14250)
1,230 Kg

Fremstilling

- Gulerødder og Perleløg vendes i den afvejede mængde Sukkerglasering, flydende og kommes i en ovnklar emballage.

Tilberedning hos forbruger

- Steges i en forvarmet ovn ved 200°C i ca. 20 min.
- Kan ligeledes steges på panden eller i en kuglegrill.



PRODUKTFOKUS

Sukkerglasering, flydende (G1425010)



Flydende sukkerblanding til fremstilling af f.eks. brunede kartofler eller sukkerglaseret skinke, hamburgerryg, laks, perleløg m.m.



SUKKERGLASERET HAMBURGERRYG

Opskriftnummer: 52-0051

Indhold

1,000 kg Svinefilet
0,250 kg Sukkerglasering, flydende (G14250)
0,150 kg Lagetilvækst
Dannet, rød/hvid, kal. 20

1,400 kg

Sprøjtelage/kummelage

10,000 kg Koldt vand
0,400 kg Nitritsalt (DK40011)
0,500 kg Kogesalt (DK99015)
0,600 kg Kasslat F flydende (I34270)

Fremstilling

- Kødet sprøjtes med en tilvækst på 15%.
- Lægges i samme lage ca. 20 timer for gennemsaltning.

Stopning

- Kødet stoppes i Dannet, rød/hvid, kal. 20 (D73200).

Tørring

- Ved 55°C i ca. 60 min.

Rygning

- Ved 65°C i ca. 40 min. eller til den ønskede farve er opnået.

Kogning

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tilberedning

- Hamburgerryggen uden net tilføres sukkerglaseringen og varmes i ovn ved 180°C i 20-30 min. eller til en kernetemperatur på min. 70°C.

SUKKERGLASERET SKINKE

Opskriftnummer: 52-0052

Indhold

1,000 kg Skinkeinderlår
0,250 kg Sukkerglasering, flydende (G14250)
0,150 kg Lagetilvækst
Dannet, rød/hvid, kal. 20

1,400 Kg

Sprøjtelage/kummelage

10,000 kg Koldt vand
0,400 kg Nitritsalt (DK40011)
0,500 kg Kogesalt (DK99015)
0,600 kg Kasslat F flydende (I34270)

Fremstilling

- Kødet sprøjtes med en tilvækst på 15%.
- Lægges derefter i samme lage i ca. 20 timer for gennemsaltning.
- Ved mulighed for tumbling sprøjtes kødet med 15% tilvækst, og skinkerne fyldes i tumbleren. De tumbles ca. 3000-3500 omgange 10 min. arbejde og 20 min. pause.

Stopning

- Kødet stoppes i Dannet, rød/hvid, kal. 20 (D73200).

Tørring

- Ved 55°C i ca. 30 min.

Rygning

- Ved 65°C i ca. 40 min. eller til den ønskede farve er opnået.

Kogning

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tilberedning

- Skinken uden skind og net tilføres sukkerglaseringen og varmes i ovn ved 180°C i 20-30 min. eller til en kernetemperatur på min. 70°C.